Recetas de pan, pizza y bocadillos

Este es el tercer recopilatorio de recetas de pan, pizza y bocadillos, perteneciente a las publicadas durante el año 2013 en el **blog L´Exquisit**.

.

Espero que las disfrutéis

Sonia

PAN

Pág. 5 Baguettes con mantequilla de parmesano y ajo
Pág. 7 Bollitos de mantequilla
Pág. 9 Pain de campagne
Pág. 11 Pan al curry con mantequilla de naranja y rábano picante
Pág. 13 Pan corona {versión rápida}
Pág. 14 Pan de azúcar
Pág. 16 Pan de nueces
Pág. 18 Pan integral {estilo Boston}
Pág. 19 Panecillos
Pág. 20 Panecillos de hierbas aromáticas y cheddar
Pág. 22 Pulgas {dos versiones}
Pág. 24 Vienés individual {paso a paso}

Abreviaturas:

c/s cucharada sopera
c/p cucharita de postre
c/c cucharita de café

PIZZA Y BOCADILLOS

Pág. 27 Baguettes al estilo de Vietnam
Pág. 28 Baguettes con mantequilla de parmesano y ajo
Pág. 30 Bocadillo caprese con jamón ibérico
Pág. 31 Clubsandwich
Pág. 32 Corona de pan con espinacas y manchego
Pág. 34 Croque Monsieur
Pág. 35 Crostini con aguacate y salmón
Pág. 36 Crostini de brie con gambas y pepino
Pág. 37 Crostini de pesto de hierbas con tomates al balsámico
Pág. 39 Falsa calzone
Pág. 40 Hamburguesa de pollo con manzana y brie
Pág. 41 Hamburguesa extra con cebolla a la cerveza
Pág. 43 Mini croque madame
Pág. 44 Panini con atún
Pág. 45 Pizza a los tres quesos
Pág. 47 Pizza con jamón ibérico, rúcula y olivas
Pág. 49 Pizza de coliflor y tomatitos
Pág. 51 Sandwich con aguacate y bacon
Pág. 52 Sandwich con gambitas, zanahorias y eneldo
Pág. 53 Sandwich de cheddar, cebolla y mostaza
Pág. 54 Sandwich de manchego, jamón y mermelada de higos
Pág. 55 Sandwich de pollo y tomates semisecos
Pág. 56 Smushi con salmón
Pág. 57 Tartiflette en tostada
Pág. 58 Tostada caliente de atún, manzana y queso
Pág. 59 Tostada con cebolla Welsh Rarebit

Pan

BAGUETTES CON MANTEQUILLA DE PARMESANO Y AJO

Ingredientes (4 unid.):

375 grs. harina (puede ser de espelta *2)
6 grs. sal
8 grs. levadura instantánea de panadero (ó 20 grs. levadura fresca ó 10 grs. levadura seca)
20 grs. margarina (o mantequilla)
105 ml. leche (templada) (puede ser sin lactosa)
105 ml. agua (templada)

Ingredientes para la mantequilla:

100 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
2 c/s perejil fresco, picado
2 dientes de ajo, prensados
30 grs. queso Parmesano, rallado

Preparación de la mantequilla:

Mezclar todos los ingredientes en un cuenco.

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporar la margarina, la leche y el agua (la cantidad que admita).

Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo (húmedo) durante una hora, hasta que doble su volumen.

BAGUETTES CON MANTEQUILLA DE PARMESANO Y AJO

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano. Dividir en cuatro porciones iguales. Con la ayuda del rodillo estirar la masa y enrollar, cerrando la junta pinzando con los dedos. Dejar reposar, tapado con un trapo, 30-45 minutos, hasta que doble su volumen.

Calentar el horno a 200 grados. Espolvorear con harina y hacer unos cortes diagonales al pan (justo antes de meterlo en el horno) e introducirlo en el horno. Hornear durante 10 minutos, hasta que haya subido pero no haya empezado a dorar. Dejar enfriar encima de una rejilla (*1).

Hacer cortes en las baguettes de aprox 1,5-2 cm. e introducir la mantequilla. Hornear a 200 grados durante 15 minutos o hasta que estén doradas. Dejar templar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

*Nota *1: yo las congelo después del primer horneado, después las dejo medio descongelar antes de poner la mantequilla, así es más fácil hacer los cortes.*

*Nota *2: la harina de espelta suele admitir menos líquido, es posible que no necesitéis toda la cantidad indicada de leche o agua*

BOLLITOS DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

300 grs. harina
5 grs. levadura instantánea de panadero (o 12 grs. levadura fresca o 4 grs. levadura seca*)
20 grs. azúcar
5 grs. sal
1 huevo M
27 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
150 ml. agua templada
20 grs. mantequilla, a temperatura ambiente, para pintar
1 c/s harina, para espolvorear

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar el huevo, la mantequilla y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en porciones de 50 grs. (12 unid.).

BOLLITOS DE MANTEQUILLA

Bolearlas y disponerlas en un molde de 20 cm. Pintarlas con mantequilla y tapar con film transparente. Dejar reposar 45 minutos.

Espolvorear la harina por encima, con la ayuda de un colador y hornear a 180 grados durante 30 minutos, hasta que esté dorado.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

PAIN DE CAMPAGNE

Ingredientes masa madre:

175 grs. harina
50 grs. harina integral
200 ml. agua

2 grs. levadura instantánea de panadero (ó 6 grs. levadura fresca ó 2,5 grs. levadura seca*)

Ingredientes:

225 grs. harina
50 grs. harina integral
25 grs. harina de centeno
7 grs. levadura instantánea de panadero (ó 10 grs. levadura fresca ó 4 grs. levadura de panadería tipo Maizena *)
8 grs. sal
2 grs. azúcar
120 ml. agua

Preparación de la masa madre:

Mezclar los ingredientes y dejar reposar una noche.

PAIN DE CAMPAGNE

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harinas, sal, azúcar y levadura) e incorporar la masa madre y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y volver a formar otra bola, tapar con el trapo y dejar reposar otra hora más.

Espolvorear harina por encima y hacer tres cortes en ambos sentidos, tal y como se ve en la foto.

Hornear a 200 grados durante 30 minutos, con una bandeja con agua en el interior del horno.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

Sugerencias: se puede congelar una vez frío y cortado a rebanadas

PAN AL CURRY CON MANTEQUILLA DE NARANJA Y RÁBANO PICANTE

Ingredientes para el pan (4 barritas):

250 grs. harina
½ c/s curry en polvo
1,5 c/s cebolla frita (envasada)
½ c/s miel
200 ml. agua
1 c/c sal
5 grs. levadura instantánea de panadero (ó 15 grs. levadura fresca ó 6 grs. levadura seca)
1 c/s aceite de oliva, para pintar
1 c/c sal Maldón, para espolvorear
1,5 c/s pipas de girasol

Ingredientes para la mantequilla:

125 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
1 c/s ralladura de naranja (o polvo de naranja)
1 c/c rábano picante (o wasabi)
¼ c/c azúcar
Sal y pimienta

Preparación del pan:

Mezclar los ingredientes secos (harina, curry, cebolla sal y levadura) e incorporar la miel y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

PAN AL CURRY CON MANTEQUILLA DE NARANJA Y RÁBANO PICANTE

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir en cuatro porciones iguales, formar 4 barritas (estirando la masa con un rodillo, enrollando y pinzando, puedes ver el paso a paso en las baguettes), tapar con un trapo y dejar reposar durante 35-45 minutos, hasta que doblen su tamaño. Pintar con el aceite y espolvorear encima las pipas y la sal.

Hornear a 200 grados durante 18-20 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Preparación de la mantequilla:

Mezclar todos los ingredientes y reservar en la nevera hasta servir.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

PAN CORONA {VERSIÓN RÁPIDA}

Ingredientes:

500 grs. harina
10 grs. sal
2 c/s azúcar
10 grs. levadura instantánea de panadero (ó 28 grs. levadura fresca ó 11 grs. levadura seca*)
200 grs. yogur natural
175 ml. agua

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura) e incorporar el yogur y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y volver a formar otra bola. Con la base de la mano, formar el agujero (así se evitan desgarros). Agrandar el agujero hasta tener un círculo de 25 cm. de exterior y el agujero central de 15-17 cm. Tapar con un trapo húmedo y dejar reposar durante una hora.

Enharinar (opcional) y hacer cuatro cortes en el pan, tal como se muestra en la foto. Hornear a 200 grados durante 25 minutos con un recipiente con agua en el horno, para crear humedad y se forme una costra crujiente.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

PAN DE AZÚCAR

Ingredientes:

250 grs. harina
6 grs. levadura instantánea de panadero (o 18 grs. levadura fresca o 7 grs. levadura seca*)
25 grs. azúcar
1 huevo S, batido
25 ml. aceite de oliva
150 ml. leche

25 grs. azúcar, para el acabado

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar y levadura) e incorporar el huevo, el aceite y la leche (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora.

Para hacer una trenza (foto inferior): Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en dos porciones iguales. Enrollar para formar una trenza (*1) y disponerla en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Rociar con agua y repartir el azúcar del acabado. Dejar reposar, tapado con film transparente o un trapo húmedo, durante una hora.

PAN DE AZÚCAR

Para hacer cuatro mini panes (foto que encabeza esta entrada): Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en cuatro porciones iguales. Bolear y poner dentro de un molde (o sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado). Mezclar el azúcar con unas gotas de agua y repartir por encima. Dejar reposar, tapado con film transparente o un trapo húmedo, durante una hora.

Hornear a 180 grados durante 20-25 minutos, hasta que esté dorado.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

Se suele preparar este plan plano, para poder notar la corteza azucarada. Cuando los preparo en individuales altos, suelo incluir azúcar perlado en el interior.

Sugerencias: se puede congelar

PAN DE NUECES

Ingredientes (molde 10×24 cm.):

250 grs. harina
125 grs. harina de arroz
125 grs. harina integral
15 grs. leche en polvo (*1)
10 grs. levadura instantánea de panadero (o 25 grs. levadura fresca ó 10 grs. levadura seca)
10 grs. sal
350 ml. agua
150 grs. nueces, picadas groseramente

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harinas, sal, leche en polvo y levadura) e incorporar el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida). Extender la masa formando un círculo, repartir las nueces y amasar para formar una bola.

Dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y formar un rectángulo. Enrollar, pinzar para cerrar y poner en el molde.

PAN DE NUECES

Tapar con un trapo y dejar levar una hora más.
Hornear a 200 grados durante 30 minutos. Desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

Nota 1: si no disponéis de leche en polvo, utilizar 150ml. leche normal y disminuir el agua a 200 ml.

Sugerencias: se puede congelar cortado en rebanadas

PAN INTEGRAL {ESTILO BOSTON}

Ingredientes:

175 grs. harina
175 grs. harina integral
50 grs. harina de centeno
50 grs. harina de maiz
10 grs. levadura instantánea de panadero (ó 25 grs. levadura fresca ó 9 grs. levadura seca)
10 grs. sal
75 grs. melaza de manzana
250 ml. leche

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harinas, sal y levadura) e incorporar la melaza y la leche (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Pan integral {estilo Boston} (2)Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y volver a formar otra bola, tapar con el trapo y dejar reposar 90 minutos.

Espolvorear con harina y hornear a 200 grados durante 25 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla. Servir cortado en rebanadas finas.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

Sugerencias: se puede hornear en un molde de paredes altas (como he hecho yo) o en moldes alargados. El pan Boston se suele hornear en latas grandes de conservas (vacías y limpias). Con las cantidades de esta receta podéis utilizar dos latas de 800 grs.

PANECILLOS

Ingredientes (10 unid.):

500 grs. harina
10 grs. levadura instantánea de panadero (ó 30 grs. levadura fresca ó 12 grs. levadura seca*)
15 grs. azúcar
25 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
10 grs. sal
325 ml. leche

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar la mantequilla y la leche (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en 10 porciones. Bolearlos (o darles forma alargada, como los de la foto) sobre la encimera y disponerlas en una bandeja forrada con papel sulfurizado. Tapar con un trapo húmedo y dejar levar 45-60 minutos.

Hornear a 180 grados durante 15-20 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

Sugerencia: se pueden congelar una vez fríos

PANECILLOS DE HIERBAS AROMÁTICAS Y CHEDDAR

Ingredientes (8 unid.):

500 grs. harina
8 grs. sal
10 grs. levadura instantánea de panadero (ó 28 grs. levadura fresca ó 11 grs. levadura seca)
15 grs. mantequilla, fría, cortada a dados
50 grs. queso Cheddar, rallado
2 c/c hojas de romero, picadas
150 ml. leche
150 ml. agua

Preparación:

En un cuenco, mezclar con los dedos la harina, la sal y la mantequilla hasta obtener una textura granulosa.

Mezclar con la levadura, el romero y el cheddar e incorporar la leche y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir en 8 porciones iguales (ó 16 si queréis panecillos más pequeños).

PANECILLOS DE HIERBAS AROMÁTICAS Y CHEDDAR

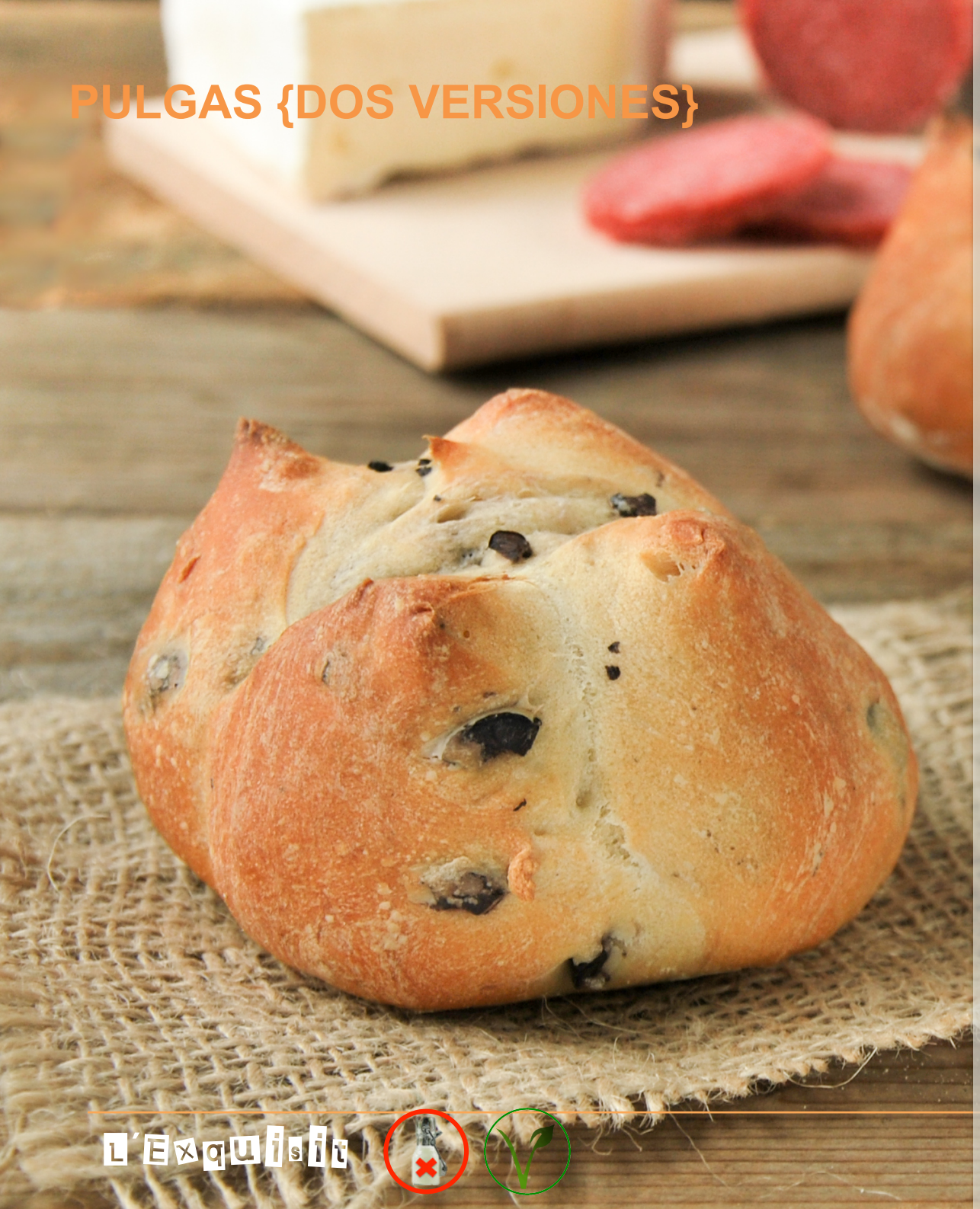
Bolear y en el caso que los queráis planos como los de la foto, aplanarlos con la ayuda de un rodillo y disponerlos sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Tapar con un trapo húmedo y dejar levar 45 minutos.

Hornear a 200 grados durante 20 minutos, hasta que estén dorados. Dejar enfriar encima de una rejilla

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

Sugerencias: están buenísimos acompañados de mantequilla y salmón gravlax, como veis en la foto

PULGAS {DOS VERSIONES}



Ingredientes (15 unid.):

Masa fermentada:

80 grs. harina
45 ml. agua
2 grs. sal
3 grs. levadura instantánea de panadería (ó 8 grs. levadura fresca o 3 grs. levadura seca)

Masa baguette:

450 grs. harina
250 ml. agua
11 grs. sal
4 grs. de levadura instantánea de panadería (ó 10 grs. levadura fresca ó 4 grs. levadura instantánea de panadería tipo Maicena)

Relleno 1: 3 c/s olivas negras, deshuesadas y picadas
Relleno 2: 3 c/s cebolla frita envasada

Preparación:

Amasar los ingredientes de la masa fermentada. Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar en un bol, tapado con un trapo húmedo, durante un mínimo de 3 horas.

PULGAS {DOS VERSIONES}

Una vez pasadas las 3 horas de fermentación, mezclar los ingredientes secos (harina y sal) con el agua. (no añadir la levadura y la masa madre todavía). Amasar bien durante 3-5 minutos y dejar reposar durante 15 min. en un bol. Incorporar la masa fermentada y la levadura y amasar durante 10-12 min. hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 7-9 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante 30 min.

Dividir en porciones de 50 grs., repartir en unas porciones la cebolla y en el resto las olivas, bolear y disponerlas en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Tapar con un trapo húmedo y dejar reposar 45 minutos. Hacer dos cortes con las tijeras y hornear 10 minutos a 200 grados, con una bandeja llena de agua para que queden crujientes.

Dejar enfriar encima de una rejilla.

VIENÉS INDIVIDUAL

Ingredientes (5 unid.):

250 grs. harina
6 grs. levadura instantánea de panadero (ó 18 grs. levadura fresca ó 7 grs. levadura seca*)
4 grs. sal
30 grs. margarina (o mantequilla)
100 ml. leche
50 ml. agua

Ingredientes glaseado:

1 yema de huevo
5 ml. leche

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporar la margarina, la leche y el agua (la que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo durante 90 minutos. Amasar a mano para quitar el aire y dejar reposar 10 minutos.

Dividir la masa en 5 porciones iguales y formar cinco rectángulos de 10×23 cm. Enrollar y pinzar.

Rodar encima de la encimera y colocar, con la junta hacia abajo, sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Dejar reposar, tapado, durante 30 minutos.

Antes de meter en el horno, mezclar los ingredientes del glaseado y pintar los panecillos. Hacer 10 cortes no muy profundos inclinados con una cuchilla.

Hornear a 180 grados durante 18-20 minutos, hasta que estén dorados. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua o leche templada*

Sugerencia: se pueden congelar una vez fríos

En el blog podéis encontrar el paso a paso para preparar esta receta

VIENÉS INDIVIDUAL

Pizza y bocadillos

BAGUETTES AL ESTILO DE VIETNAM

Ingredientes (4 personas):

4 baguettes individuales
1 zanahoria, pelada y cortada fina
2 c/s vinagre de arroz
150 grs. pollo ahumado (*), cortado en lonchas finas
1 c/s salsa de soja
2 c/c jengibre fresco, rallado
1 c/c wasabi
75 grs. mahonesa
1 cebolleta, cortada fina
Lechuga variada
1 c/s cilantro fresco, picado
Sal y pimienta

Preparación:

Macerar la zanahoria en el vinagre de arroz durante 10 minutos. Escurrir.

Mezclar en un cuenco con el resto de los ingredientes. Salpimentar.

Abrir las baguettes por la mitad a lo largo y repartir el relleno.

*Nota *: podéis utilizar pollo asado*

Sugerencias: para rellenar baguettes y que se aguanten en el plato sin desmontarse, la mejor opción es cortarlas por arriba, dejando la base plana

BAGUETTES CON MANTEQUILLA DE PARMESANO Y AJO

Ingredientes (4 unid.):

375 grs. harina (puede ser de espelta)
6 grs. sal
8 grs. levadura instantánea de panadero (ó 20 grs. levadura fresca ó 10 grs. levadura seca*)
20 grs. margarina (o mantequilla)
105 ml. leche (templada) (puede ser sin lactosa)
105 ml. agua (templada)

Ingredientes para la mantequilla:

100 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
2 c/s perejil fresco, picado
2 dientes de ajo, prensados
30 grs. queso Parmesano, rallado

Preparación de la mantequilla:

Mezclar todos los ingredientes en un cuenco.

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporar la margarina, la leche y el agua (la cantidad que admita).

Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

BAGUETTES CON MANTEQUILLA DE PARMESANO Y AJO

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo (húmedo) durante una hora, hasta que doble su volumen.

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano. Dividir en cuatro porciones iguales. Con la ayuda del rodillo estirar la masa y enrollar, cerrando la junta pinzando con los dedos (ver aquí cómo se forman las baguettes). Dejar reposar, tapado con un trapo, 30-45 minutos, hasta que doble su volumen.

Calentar el horno a 200 grados. Espolvorear con harina y hacer unos cortes diagonales al pan (justo antes de meterlo en el horno) e introducirlo en el horno. Hornear durante 10 minutos, hasta que haya subido pero no haya empezado a dorar. Dejar enfriar encima de una rejilla (*1).

Hacer cortes en las baguettes de aprox 1,5-2 cm. e introducir la mantequilla. Hornear a 200 grados durante 15 minutos o hasta que estén doradas. Dejar templar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

*Nota *1: yo las congelo después del primer horneado, después las dejo medio descongelar antes de poner la mantequilla, así es más fácil hacer los cortes.*

BOCADILLO CAPRESE CON JAMÓN IBÉRICO

Ingredientes (4 personas):

4 baguettes pequeñas, cortadas por la mitad a lo largo
4 tomates rojos, cortados en rodajas
125 grs. mozzarella, cortada en rodajas
16 hojas de albahaca fresca
8 lonchas de jamón ibérico
2 c/s aceite de oliva virgen
1 c/c vinagre balsámico
Sal y pimienta

Preparación:

Rociar el pan con el aceite y disponer, por este orden, la mozzarella, la albahaca, el jamón y la albahaca. Condimentar con unas gotas de vinagre balsámico. Tapar con la otra mitad de la baguette.

CLUBSANDWICH

Ingredientes (4 personas):

4 panecillos para hamburguesas
4 tomates rojos, cortados en rodajas gruesas
Lechuga variada (o canónigos)
1 pechuga de pollo asada, cortada en trocitos
4 lonchas de queso (tipo Gouda)
2 c/s mahonesa
1-2 c/c mostaza de Dijon
4 lonchas de bacon
1 pepinillo, para adornar (o una oliva rellena)

Preparación:

Dorar el bacon en una sartén sin aceite. Reservar sobre papel de cocina.

Montaje del sandwich:

Abrir el panecillo por la mitad, untar una mitad con la mostaza y la otra con la mahonesa. Poner los ingredientes por este orden: bacon, pollo, queso, tomate, lechuga. Pinchar el sandwich con un palillo con un trocito de pepinillo insertado.

CORONA DE PAN CON ESPINACAS Y MANCHEGO

Ingredientes para la masa:

375 grs. harina
6 grs. sal
8 grs. levadura instantánea de panadería (ó 20 grs. levadura fresca ó 8 grs. levadura seca*)
210 ml. agua
12 grs. mantequilla
1 c/s miel

Ingredientes relleno:

175 grs. hojas de espinacas (frescas o congeladas)
200 grs. queso Manchego, cortado en daditos
½ c/c nuez moscada, molida
2 dientes de ajo, prensados
50 grs. pasas blancas (o negras)
45 grs. piñones, tostados en la sartén
Sal y pimienta

1 huevo batido, para pintar la corona
2 c/s queso Parmesano, rallado, para el acabado

Preparación de la masa:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal y levadura) e incorporar la mantequilla, la miel y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

CORONA DE PAN CON ESPINACAS Y MANCHEGO

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y formar un rectángulo de 30×40 cm.

Preparación del relleno:

Cocinar las espinacas al 70% de potencia en el microondas durante 4 minutos (o en una sartén). Escurrirlas y mezclarlas con el resto de ingredientes. Salpimentar.

Disponer el relleno sobre la masa extendida y enrollar como si fuera un canelón. Pinzar los bordes para que quede bien sellado y formar una corona, juntando las dos puntas. Disponer la corona sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Tapar con un trapo húmedo y dejar reposar durante 45 minutos.

Pintar la corona con el huevo batido y espolvorear con el parmesano. Con las tijeras hacer 8 cortes en el exterior de la corona.

Hornear a 180 grados durante 30-35 minutos, hasta que esté dorado. Dejar templar sobre una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

CROQUE MONSIEUR

Ingredientes (4 personas):

Un pan largo y plano (*), cortado por la mitad horizontalmente
100 grs. jamón dulce, cortado en lonchas finas
120 grs. queso Gruyère, rallado
15 grs. queso Parmesano, rallado
1 c/s mostaza de Dijon
Pimienta negra, molida
1 c/c hojas de tomillo, picadas

Ingredientes para la bechamel:

30 grs. mantequilla
2 c/s harina
2 c/c hojas de tomillo, picadas
120 ml. leche, caliente
Sal y pimienta

Preparación:

Calentar la mantequilla en un caz, incorporar la harina y remover bien durante 2 minutos. Añadir el tomillo y verter la leche poco a poco, mezclando con las varillas. Dejar espesar dos minutos y salpimentar. Reservar.

Pintar la base de pan con la mostaza y disponer encima el jamón y la mitad de los quesos. Tapar con el pan y hornear a 200 grados 6-8 minutos, hasta que el queso esté derretido. Retirar del horno y cubrir el pan con la bechamel y encima poner el queso restante. Gratinar 6-7 minutos hasta que esté dorado. Espolvorear con pimienta y tomillo. Dejar reposar 10 minutos antes de cortar y servir.

CROSTINI CON AGUACATE Y SALMÓN

Ingredientes para la crema de aguacate:

1 aguacate, deshuesado y pelado
2 c/s zumo de naranja
½ c/c ralladura de naranja (o polvo de naranja)
¼ c/c sal de vainilla (ó sal Maldón)
Pimienta negra, molida

Ingredientes:

1 baguette, cortada en rebanadas no muy finas
100 grs. salmón ahumado
2-3 rábanos, limpios, cortados finos
1 c/s cebollino fresco, picado

Preparación:

En un plato, aplastar el aguacate con el tenedor y mezclar con el resto de ingredientes.

Montaje del crostini:

Untar el pan con la crema de aguacate y disponer encima, por este orden, el rábano, el salmón y el cebollino.

CROSTINI DE BRIE CON GAMBAS Y PEPINO

Ingredientes (4-6 personas, para picar):

1 baguette, cortada en rebanadas (16-18 unid.), ligeramente tostadas
16-18 gambas cocidas, peladas y sin cabeza
16-18 rodajas de pepino (lavado, sin pelar)
200 grs. queso brie, sin corteza (*)
2 c/c eneldo, picado
Pimienta negra, molida

Preparación:

Mezclar el brie con el eneldo. Untar las rebanadas con la crema de queso, disponer encima una rodaja de pepino y terminar con la gamba. Pimentar ligeramente.

*Nota *: con rascar la corteza con un cuchillo, es suficiente*

CROSTINI DE PESTO DE HIERBAS CON TOMATES AL BALSÁMICO

Ingredientes (8 personas, para picar):

2 baguettes, cortadas en rebanadas
200 grs. ricotta (o requesón o queso fresco)
100 grs. queso de cabra cremoso
1 c/s nata para cocinar/nata vegetal
2 c/c puré de ajo
Sal y pimienta

Ingredientes para el pesto:

Un puñado de albahaca fresca
Un puñado de eneldo fresco
Un puñado de cebollino fresco
1 diente de ajo
¾ c/c sal
¼ c/c pimienta negra, molida
2-3 c/s aceite de oliva virgen

Ingredientes para los tomates:

24 tomates cherry, cortados a cuartos
2 c/s vinagre balsámico
2 c/s aceite de oliva virgen
2 c/c extracto de vainilla
½ c/c pimienta negra, molida
Una pizca de sal
2 c/s azúcar moreno

CROSTINI DE PESTO DE HIERBAS CON TOMATES AL BALSÁMICO

Preparación:

Batir los ingredientes del aliño de los tomates, poniéndolos - a excepción de los tomates - en un bote cerrado y agitando. Disponer los tomates en un recipiente, regar con el aliño y reservar en la nevera.

Triturar los ingredientes del pesto. Reservar.

Aplastar con el tenedor la ricotta con la nata, el puré de ajo y el queso de cabra. Salpimentar y añadir el pesto de hierbas. Reservar en la nevera hasta su utilización.

Tostar las rebanadas de baguette, repartir el queso por encima y coronar con los tomates. Decorar con cebollino.

FALSA CALZONE

Ingredientes (2 personas):

2 tortitas de trigo (grandes, de 20 cm.)
2 tomates semisecos, cortados finos
1 tomate, sin semillas, cortado en rodajas
2 lonchas de bacon, dorado ligeramente y troceado
3 lonchas de salami, cortado pequeño
100 grs. queso Mozarrella, rallado
6 hojas de albahaca
Aceite de oliva, para pintar
Sal y pimienta

Preparación:

Repartir todos los ingredientes en la mitad de una tortilla, doblar con la otra mitad y pintar con aceite. Dorarlas en una sartén grill, girar con cuidado y dorar por el otro lado. Cortarlas por la mitad y servir inmediatamente.

HAMBURGUESA DE POLLO CON MANZANA Y BRIE

Ingredientes (4 personas):

2 pechugas de pollo (aprox. 200 grs. cada una)
1 c/c romero, picado
50 grs. panko (pan rallado grueso)
Sal y pimienta
2 manzanas, peladas, sin corazón, cortadas finas
150 grs. queso Brie, cortado fino
Lechuga variada
1 c/s mantequilla
4 panecillos para hamburguesa

Preparación:

Triturar las pechugas junto al romero y el panko. Salpimentar y formar 4 hamburguesas. Hacerlas en la sartén grill durante 10 minutos (depende del grosor).

Mientras, saltear las manzanas en una sartén con la mantequilla.
Poner encima el queso encima de la hamburguesa y dejar derretir.
Montar la hamburguesa poniendo la lechuga encima del panecillo, la manzana, después la hamburguesa con el queso y tapar con la parte superior del panecillo.

HAMBURGUESA EXTRA CON CEBOLLA A LA CERVEZA

Ingredientes para la hamburguesa (4 personas):

450 grs. carne picada mixta (ternera y cerdo)
2 dientes de ajo, prensados (ó 1 c/c puré de ajo)
2 c/s salsa de soja
4 c/s cebolla crujiente (envasada)
1 huevo XL, batido
4 c/s pan rallado
Sal y pimienta

Ingredientes para la cebolla:

33 cl. cerveza negra
1 diente de ajo, picado
1 c/s miel
2 c/c mostaza antigua (granulada)
2 cebollas, cortadas en aros no muy finos
1 c/s perejil seco
40 grs. harina
Sal y pimienta
4 panecillos para hamburguesa
Lechuga variada

Preparación de la cebolla a la cerveza:

Mezclar las cebollas con las cerveza, el ajo, la miel y la mostaza. Dejar reposar 20 minutos.
Mientras, preparar las hamburguesas mezclando todos los ingredientes. Dar la forma a 4 hamburguesas y hornearlas 15 minutos a 180 grados.

HAMBURGUESA EXTRA CON CEBOLLA A LA CERVEZA

Escurrir la cebolla y rebozarla en una bolsa con la harina y el perejil salpimentados. Freír la cebolla en la freidora o en una sartén con aceite.

Servir las hamburguesas sobre panecillos y lechuga. Repartir la cebolla encima.

MINI CROQUE MADAME

Ingredientes (4 personas, 4 minis):

2 rebanadas de pan de molde, sin corteza
4 huevos de codorniz
2 lonchas de jamón dulce
2 lonchas de queso (tipo Gouda)
Sal Maldón

Preparación:

Poner encima de una rebanada de pan una loncha de jamón, a continuación el queso y después el jamón. Tapar con la otra rebanada.

Tostar en la sartén grill hasta que esté dorado.

Freír los huevos de codorniz en una sartén antiadherente hasta que la clara esté cuajada.

Cortar el pan en cuatro cuadrados y poner encima el huevo frito. Servir inmediatamente.

PANINI CON ATÚN

Ingredientes (4 personas):

4 paninis
200 grs. atún en aceite, escurrido (peso neto)
4 tomates rojos, sin semillas, cortados en daditos
1 chalota, picada
3 pepinillos en vinagre, picados
2 c/s cebollitas en vinagre, cortadas por la mitad
2 huevos duros
2 c/s ketchup
4 c/s mahonesa
Sal y pimienta
Lechuga variada

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes (excepto el pan) en un cuenco. Salpimentar.

Abrir los paninis por la mitad, repartir la lechuga y encima la mezcla de atún.

PIZZA A LOS TRES QUESOS

Ingredientes para la masa de pizza (4 personas):

350 grs. harina
5 grs. sal
5 grs. azúcar
5 ml. aceite
10 grs. levadura instantánea de panadero (o 15 grs. levadura fresca o 5,5 grs. levadura seca *)
210 ml. agua

Ingredientes para el relleno:

2 cebollas rojas, peladas, cortadas finas
100 grs. queso Brie, sin corteza, cortado en rodajas
100 grs. queso de cabra (rulo), desmenuzado
100 grs. queso Cheddar, rallado
2 c/s aceite de oliva

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua (la cantidad que admita), hasta obtener una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar en un bol tapado con un trapo húmedo durante 3-4 horas.

PIZZA A LOS TRES QUESOS

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano y formar la pizza al tamaño deseado.

Mientras reposa la masa, preparar el relleno:

Caramelizar las cebollas en una sartén con el aceite, a fuego muy bajo, durante 20-30 minutos.

Repartir la cebollas sobre la masa de pizza y cubrir con los quesos.

Hornear a 200 grados durante 15 minutos. Servir inmediatamente.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

PIZZA CON JAMÓN IBÉRICO, RÚCULA Y OLIVAS

Ingredientes para la masa de pizza (4 personas):

350 grs. harina
5 grs. sal
5 grs. azúcar
5 ml. aceite
10 grs. levadura instantánea de panadero
(o 28 grs. levadura fresca o 11 grs. levadura seca*)
210 ml. agua

Resto de ingredientes:

125 grs. salsa de tomate
250 grs. queso mozzarella, cortado en rodajitas
250 grs. tomates cherry (enteros o partidos por la mitad)
12 lonchas de jamón ibérico
150 grs. olivas kalamata, deshuesadas
60 grs. rúcula
1 c/s aceite de oliva virgen

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos para la masa (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua (la cantidad que admita), hasta obtener una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

PIZZA CON JAMÓN IBÉRICO, RÚCULA Y OLIVAS

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar en un bol tapado con un trapo húmedo durante 3-4 horas.

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano y formar, con la ayuda del rodillo, la pizza al tamaño deseado.

Disponer la salsa encima de la base, repartir por encima la mozzarella y los tomates. Dejar reposar 10 minutos.

Precalentar el horno a 240 grados, bajar la temperatura a 200 grados y hornear la pizza durante 12 minutos, hasta que el queso esté derretido. Sacar del horno y repartir por encima el jamón, las olivas y la rúcula. Echar un chorrito de aceite por encima y servir inmediatamente.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*

PIZZA DE COLIFLOR Y TOMATITOS

Ingredientes para la masa de pizza (4 individuales):

350 grs. harina
5 grs. sal
5 grs. azúcar
5 ml. aceite
10 grs. levadura instantánea de panadero (o 20 grs. levadura fresca o 8 grs. levadura seca*)
210 ml. agua

Ingredientes:

1 coliflor pequeña, cortada en ramitos
16 tomates cherry
2 dientes de ajos, pelados (o 1 c/c puré de ajo)
1 c/s aceite de oliva
1 c/c orégano seco
Mozzarella, rallada
Queso rallado (al gusto)
Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua, hasta obtener una masa elástica y homogénea.

Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo durante una hora (mínimo), hasta que doble su volumen.

PIZZA DE COLIFLOR Y TOMATITOS

Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano. Estirar la masa y formar cuatro círculos de 12 cm. de diámetro.

Sofreír el ajo en una sartén con el aceite, cuando coja color agregar la coliflor y los tomatitos, dejar cocer 10 minutos, hasta que el conjunto esté dorado. Salpimentar.

Distribuir la mezcla encima de la masa y a continuación la mozzarella, el queso y el orégano.

Hornear a 175 grados durante 10-15 minutos, hasta que la pizza esté dorada.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla con un poco de agua antes de incorporarla al amasado*

Sugerencia: para obtener un toque picante, se puede añadir un chile cortado fino

SANDWICH CON AGUACATE Y BACON

Ingredientes (4 personas):

8 rebanadas de pan de molde, tostadas
150 grs. bacon ahumado, cortado en lonchas, dorado en la sartén
4 c/s mahonesa
Lechuga variada
1 aguacate, pelado, sin hueso, cortado en rodajas
1 pimiento rojo asado

Preparación:

Montar el sandwich untando 4 rebanadas con mahonesa y cubrir, en este orden, con lechuga, bacon, aguacate y pimiento. Tapar con el resto del pan.

SANDWICH CON GAMBITAS, ZANAHORIAS Y ENELDO

Ingredientes (4 personas):

12 rebanadas de pan de molde
250 grs. gambitas cocidas, sin cabeza y peladas, troceadas
1 chalota, picada
2 c/s eneldo picado
4 c/s mahonesa
150 grs. zanahorias, peladas y ralladas
El zumo de medio limón
Lechuga variada
Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar en un cuenco las zanahorias con el limón. Salpimentar y reservar.

En otro cuenco, mezclar las gambitas con la chalota, la mahonesa y el eneldo. Salpimentar y reservar.

Montaje:

Sobre una rebanada de pan, disponer la mezcla de zanahorias, encima otra rebanada y a continuación la lechuga y las gambitas. Tapar con la tercera rebanada de pan.

Sugerencias: Pinchar el sandwich con un palillo o envolverlo con una servilleta, para que se mantenga en su sitio antes de servirlo.

SANDWICH DE CHEDDAR, CEBOLLA Y MOSTAZA

Ingredientes (4 personas):

1 cebolla roja, cortada fina
1 c/s aceite de oliva
1 c/c orégano seco
Unas gotas de salsa Worcester (al gusto)
100 grs. queso Cheddar, rallado
1 c/s mostaza de Dijon
Sal y pimienta
8 rebanadas de pan

Preparación:

Sofreír a fuego bajo las cebollas junto al orégano y el worcester en una sartén con el aceite, durante 10 minutos. Salpimentar.

Repartir la mostaza en una de las rebanadas de pan. Disponer encima el queso y la cebolla. Calentar en la sartén grill y servir caliente.

SANDWICH DE MANCHEGO, JAMÓN Y MERMELADA DE HIGOS

Ingredientes:

Rebanadas de pan
Jamón serrano, cortado fino
Queso manchego, cortado fino
Mermelada de higos

Preparación:

Untar el pan con la mermelada, repartir el jamón y el queso encima y calentar en la sartén grill. Servir caliente.

SANDWICH DE POLLO Y TOMATES SEMISECOS

Ingredientes (4 personas):

1 pechuga de pollo cocida, cortada pequeña
1 c/s tomates semisecos, cortados pequeños
Un puñado de rúcula
1 c/s mostaza de Dijon

4 panecillos para hamburguesa (o 8 rebanadas de pan)

Preparación:

Untar el pan con la mostaza. Repartir encima la rúcula, el pollo y los tomates. Calentar sobre la sartén grill o servir frío.

SMUSHI CON SALMÓN

Ingredientes (4 personas):

1 cebolla roja pequeña, picada
1 c/s vinagre
150 grs. patatas, peladas y cortadas en daditos
50 ml. yogur
1 c/s mahonesa
2 c/s cebollino, picado
12 rebanadas pequeñas de Pan de seigle o Pan estilo boston (panes de centeno)
100 grs. salmón ahumado (o marinado)
Sal y pimienta

Preparación:

Mezclar en un cuenco la cebolla con el vinagre y una pizca de sal. Reservar.

Hervir las patatas en un cazo con agua salada durante 4 minutos. Escurrir y dejar enfriar 5 minutos. Entonces mezclar con el yogur, la mahonesa, el cebollino y la cebolla. Salpimentar.

Repartir la mezcla de patatas sobre el pan y terminar con un trozo de salmón. Decorar con cebollino.

TARTIFLETTE EN TOSTADA

Ingredientes (4 personas):

2 patatas, peladas, cortadas en dados de 1 cm.
1 c/s aceite de oliva
4 lonchas de bacon, cortadas pequeñas
80 ml. vino blanco o jerez
1 c/c hojas de tomillo
80 grs. crème fraîche
4 rebanadas de pan (*)
8 lonchas de queso reblochón (o gruyère rayado)

Preparación:

Hervir las patatas en agua salada durante 3 minutos. Escurrir y reservar.

Freir el bacon en una sartén con el aceite durante 4 minutos, hasta que esté crujiente. Agregar las patatas y removiendo, cocinar 2 minutos, hasta que se doren ligeramente. Verter el vino y dejar reducir. Incorporar la crème fraîche y el tomillo. Salpimentar.

Repartir las patatas sobre el pan y gratinar en el horno hasta que el queso quede fundido. Servir inmediatamente acompañado de una ensalada variada.

*Nota *: o cualquier otro que os guste, pero que aguante bien el "relleno" (rebanadas gruesas)*

TOSTADA CALIENTE DE ATÚN, MANZANA Y QUESO

Ingredientes (4 personas):

185 grs. atún en aceite, escurrido (peso neto)
1 manzana, pelada, sin corazón, cortada en daditos
4 c/s mahonesa
1 cebolleta, cortada en aritos
1 c/c mostaza de Dijon
½ c/c curry en polvo
Sal y pimienta

4 rebanadas de pan multicereales, cortadas gruesas
4 lonchas de queso (tipo Gouda)
Una pizca de pimentón dulce, para espolvorear

Preparación:

Mezclar todos los ingredientes, a excepción del pan, el queso y el pimentón. Disponer la mezcla sobre el pan, poner encima el queso y gratinar hasta que el queso esté derretido. Espolvorear con pimentón y servir.

Sugerencias: si se sirve frío, no utilizar ni el queso ni el pimentón

TOSTADA CON CEBOLLA WELSH RAREBIT

Ingredientes (4 personas):

100 grs. mantequilla
1 diente de ajo, prensado
4 cebollas, cortadas finas
4 c/s harina
Las hojas de 4 ramitas de estragón
260 ml. cerveza negra
120 ml. leche
2 c/s mostaza de Dijon
300 grs. queso Cheddar, rallado
4 rebanadas gruesas de pan

Preparación:

Sofreír la cebolla y el ajo en una sartén con la mantequilla, a fuego bajo durante 15 minutos. La cebolla debe quedar dorada y caramelizada. Incorporar la harina y el estragón, remover y cocinar 4 minutos más.

Verter la cerveza poco a poco y a continuación la leche, remover para conseguir una crema espesa. Añadir la mostaza y 200 grs. de queso. Salpimentar. Repartir la mezcla de cebolla encima del pan, repartir por encima el resto de queso y gratinar hasta que empiece a dorarse. Servir inmediatamente.

Sugerencias: si sois muchos, lo mejor es servirlo en dip, como en la foto de la derecha, sirviendo las tostadas aparte

Este es un libro gratuito. Se puede distribuir a cualquier persona con la que quieras compartir estas recetas, siempre que el documento no quede alterado. No se puede utilizar la obra original con finalidades comerciales.

Este libro se puede descargar desde www.blogexquisit.blogs.ar-revista.com